

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CELLIER DES DEMOISELLES Vieux Carignan

Couleur : Rouge

Cépage : Carignan

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 5,10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Assemblage de deux types de vinification. Égrappé, avec un ramassage manuel, une montée rapide en température entre 22°C et 28°C, après levurage. Cuvaison de 15 à 18 jours. Carbonique, avec un ramassage manuel, encuvage dans une cuve saturée en CO₂ et une montée rapide en température entre 25°C et 32°C. Cuvaison courte aux alentours des 1000 de densité.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40 000

Élevage : Béton

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat aux reflets violets.

Nez : Expressif et intense dévoilant des parfums de fruits noirs, de réglisse, d'épices fines, de genièvre et de garrigue.

Bouche : Fermeté et plaisante fraîcheur, parfums sudistes sveltes typiques du carignan, avec une finale sur la finesse et l'élégance.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Tapas au jambon, Morbier, gigot d'agneau, Chili.

Conditionnement : 75 cl

